



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 94118564.8

[51]Int.Cl⁶

C12C 5/00

[43]公开日 1996年6月5日

[22]申请日 94.11.29

[71]申请人 钱信达

地址 310012浙江省杭州市文三路九莲新村33

幢 116 单元 501 室

[72]发明人 钱信达

[74]专利代理机构 杭州市专利事务所

代理人 俞润体 王凯音

C12C 7/00 C12C 11/00

权利要求书 2 页 说明书 4 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 用大豆蛋白水制造含醇量1.8%以下的低度啤酒的方法

[57]摘要

一种制造啤酒的方法,尤其是用 pH5~6、折光度 1.5 以上、浅黄带绿、清澈透亮的豆制品沥出水为大豆蛋白水制造含醇量 1.8% 以下的低度啤酒的方法。它以大豆蛋白水为基液,加糖 1~5.5% 后煮沸并加酒花,然后过滤、冷却、接入酵母,前发酵温度为 13~25℃,时间不少于 4 天,后发酵温度为 -1~4℃,时间不少于 4 天,发酵完毕即等压过滤、灌装并以 15~30Pa 杀菌。本发明既节约粮食或大豆资源又减少豆制品制造的环境污染,且制造工序简短、省糖、制得的啤酒口感好。

(BJ)第 1456 号

权 利 要 求 书

1、一种以大豆蛋白水为基液，加糖煮沸并加酒花，煮沸结束滤去酒花，滤出液送入已消毒过的发酵罐中，在发酵罐内冷却至25℃以下接入0.5~10%（重量%，以下均相同）酵母进行前发酵，前发酵时间不少于4天，前发酵过程完毕即开始后发酵，后发酵温度控制在-1~4℃，时间不少于4天；然后在2℃以下冷环境中等压过滤，静置稳定灌装并以15~30Pu杀菌的用大豆蛋白水制造含醇量1.8%以下的低度啤酒的方法，其特征是：

1) 大豆蛋白水可以是豆制品生产过程中的沥出水，其色泽淡黄带绿、清澈透亮，PH值为5~6、折光度为1.5以上；

2) 加糖量为1.0~5.5%，前发酵温度控制在13~25℃的范围内。

2、如权利要求1所述的用大豆蛋白水制造含醇量1.8%以下的低度啤酒的方法，其特征是：用于制造含醇量在0.9~1.8%的低醇啤酒时，加糖量为3~5.5%，前发酵温度为18~25℃。

3、如权利要求1或2所述的方法，其特征是：所述的糖是蔗糖，其加入量为3~4%。

4、如权利要求1或2所述的方法，其特征是：所述的糖是葡萄糖，其加入量为3.5~4.5%。

5、如权利要求1或2所述的方法，其特征是：所述的糖是饴糖，其加入量为5~5.5%。

6、如权利要求1所述的用大豆蛋白水制造含醇量1.8以下的低度啤酒的方法，其特征是：用于制造含醇量在0.9%以下的无醇啤酒时，加糖量为1~3%，前发酵温度为13~18℃。

7、如权利要求1或6所述的方法，其特征是：所述的糖是蔗糖，其加入量为1~2%。

8、如权利要求1或6所述的方法，其特征是：所述的糖是葡萄糖，其加入量为1.5~2.5%。

9、如权利要求1或6所述的方法，其特征是：所述的糖是饴糖，其加入量为2.5~3%。